

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

图书基本信息

书名：《决不失败的电子锅蛋糕面包》

13位ISBN编号：9787534962196

10位ISBN编号：7534962196

出版时间：2013-7

出版社：河南科学技术出版社

作者：（日）江端久美子

页数：80

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

内容概要

本书共分两章——第一章主要介绍蛋糕，第二章主要介绍的是面包
分别介绍了23款蛋糕、5款饼干、2款布丁、17款面包、5款果酱的制作过程。
每款食谱旁附有烘焙小贴士，全面指导甜点制作。

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

作者简介

出生于东京，东京造形大学毕业，在设计科学习染色。因为某次的旅行对烹饪产生兴趣，进入料理世界。曾任职于烹饪教室、面包店、蛋糕店累积丰富的经验，也常通过海外美食之旅增广见闻。目前于effa food studio担任要职，并开设面包及料理教室等课程，亦活跃于日本各杂志。

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

书籍目录

电子锅甜点的七大重点

04

电子锅甜点的入门功 食材、工具大解析

06

第一章

加入材料、按下按钮

美味甜点自己做动手挑战你的最爱！人气蛋糕

蜜香苹果蛋糕

09

杏仁蛋糕

10

香蕉巧克力蛋糕

12

香蕉红糖蛋糕

13

水果磅蛋糕

14

胡椒巧克力蛋糕

17

海绵蛋糕的做法

18

蒙布朗

19

草莓鲜奶油蛋糕

19

提拉米苏

20

小蛋糕的做法

23

橘香白巧克力蛋糕

23

巧克力花生蛋糕

23

姜汁蜂蜜蛋糕

23

永远的浓醇香气！乳酪蛋糕

生乳酪蛋糕

25

朗姆葡萄乳酪蛋糕

26

芒果乳酪焗布丁

28

蓝莓乳酪蛋糕

29

焦糖乳酪蛋糕

30

果仁乳酪蛋糕、芝麻乳酪蛋糕

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

32

就是这样简单！戚风蛋糕

戚风蛋糕的基本做法

35

伯爵红茶戚风蛋糕

36

咖啡戚风蛋糕

39

柠檬戚风蛋糕

40

嘴馋时的速成点心！饼干和小布丁

石头饼干

43

雪球饼干

44

奶油酥饼

45

芥末子奶酪饼

46

巧克力燕麦饼

49

杏仁布丁

50

焦糖布丁

52

第二章

由电子锅负责发酵，效率快又好！

超简单手工面包

完美膨胀度、口感十足的美味面包

面包的基本做法

55

培根奶酪面包、玉米面包

56

罗勒面包、洋葱面包

59

红糖面包、牛奶面包

60

咖啡糖衣麻花圈

63

葡萄干餐包、核桃奶酪面包

64

让面包美味更升级！

抹酱和果酱

鸡肝洋葱酱、金枪鱼抹酱

66

无花果果酱、苹果肉桂酱、双莓果酱

67

点心、主食都适宜！

甜面包和养生面包

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

枫糖面包

69

焦糖面包

70

苹果肉桂卷

71

无花果全麦面包

72

黑麦面包

73

杂粮面包

74

南瓜面包

76

芝麻面包

77

蛋糕和面包的切片包装法

78

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

编辑推荐

54道懒人也能做的蛋糕&面包。一个电子锅在手，你就能变身甜点达人！按下一个按键就OK，电子锅也能做出美味甜点！

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

精彩短评

- 1、之前已经在购书中心看过一点，超级喜欢，对于我这种家里没有烘炉的人来说简直是太好了。或者我也可以在学校用电饭煲做蛋糕试试看哈哈
- 2、不用买烤箱哈哈 如果想简单做一下的话还是很方便的 推荐哦~

《决不失败的电子锅蛋糕面包》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com